



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menus Restaurants d'initiation

Février - Mars - Avril 2026

S09

Mardi - Mercredi

MIDI

24-25/02

RI SUD – MAN

22€ boissons incluses

Galantine de lapin à la pistache

**

Pavé de bœuf grillé,

Sauce béarnaise

Gratin dauphinois

**

Pomme rôtie au four flambée au Calvados,
compotée à la cannelle

Sorbet pomme

Jeudi

MIDI

26/02

RI SUD/OUEST – 2BTS Examens

19€ hors boissons

Menu à choix en portions limitées

Choix de 2 entrées

**

Choix de 2 plats

**

Fromages

**

Choix de 2 desserts

Vendredi

MIDI

27/02

RI SUD/OUEST – 2BTS Examens

19€ hors boissons

Menu à choix en portions limitées

Choix de 2 entrées

**

Choix de 2 plats

**

Fromages

**

Choix de 2 desserts

*Tables de 2 ou
4 personnes*



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu Restaurants d'initiation

S10

Mardi - Mercredi

MIDI

03-04/03

RI SUD – MAN

22€ boissons incluses

Galantine de lapin à la pistache

**

Pavé de bœuf grillé,

Sauce béarnaise

Gratin dauphinois

**

Pomme rôtie au four flambée au Calvados,

compotée à la cannelle

Sorbet pomme

Jeudi

MIDI

05/03

RI SUD/OUEST – 2BTS Examens

19€ hors boissons

Menu à choix en portions limitées

Choix de 2 entrées

**

Choix de 2 plats

**

Fromages

**

Choix de 2 desserts

Vendredi

MIDI

06/03

RI SUD/OUEST – 2BTS Examens

19€ hors boissons

Menu à choix en portions limitées

Choix de 2 entrées

**

Choix de 2 plats

**

Fromages

**

Choix de 2 desserts

*Tables de 2 ou
4 personnes*



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu

Restaurants d'initiation

S11

Mardi et Jeudi

MIDI

10 et 12/03

RI NORD – 2Pro

22€ boissons incluses

Cocktail de crevettes aux agrumes

**

Cuisse de lapin braisée
au vin rouge et à l'orange,
tagliatelles et coriandre

**

Génoise roulée à la mascarpone et framboises,
crème anglaise



LYCÉE HÔTELIER
LA ROCHELLE

Menu Restaurants d'initiation

S12

Tables de 2 ou
4 personnes

Lundi

MIDI

16/03

RI SUD et OUEST – 2BTS alt.

19€ hors boissons

Comme un potage St Germain

Ou

Quenelle de brochet, coulis de crustacés

**

Magret à juste température, sauce Vermouth,
pommes dauphine, côtes de blettes braisées,
carottes glacées

Ou

Poisson meunière, pommes dauphine,
côtes de blettes braisées, carottes glacées

**

Plateau de fromages
fromage frais aux herbes

**

Baba bouchon imbibé au spiritueux de votre choix,
Chantilly, brochette de fruits

Ou

Succès au praliné

S13

Mardi et Jeudi

MIDI

24 et 26/03

RI NORD – 2^{ndes} Bac Pro

22€ boissons incluses

Samossa à la morue, mousse d'avocat épicé

Filet de dorade sauté au beurre blanc et vanille,

riz créole

et patate douce

Carpaccio de fruits exotiques

S14

Mardi – Mercredi - Jeudi

MIDI

31/03 et 01-02/04

RI SUD – 2^{ndes} Bac Pro

22€ boissons incluses

Samossas de boudin créole,
achards de légumes

Filet de dorade sauté beurre d'orange
déclinaison de patate douce

Tartare de fruits exotiques